

Heute:  
Tisch-  
accessoires



## Weiterbauen

Ein Hotelumbau in Au im Bregenzerwald.



**DIE ALTEN STUBEN** des gut 100 Jahre alten Bauernhauses sind noch weitgehend intakt.



**MIT DEM UMBAU** sind neue kleine Nischen entstanden, den Barbereich um Sitzplätze ergänzen.



**NEUE QUALITÄT:** Ein Außenpool ergänzt die Wellness- und Saunalandschaft.



## Weiterbauen

Touristisches Bauen ist eine spezifische Aufgabe. Die Ansprüche des Gastes, die Wirkung für Dorf und Region und die Verantwortung, einen gesunden Arbeitsplatz zu schaffen, in einer baulichen Maßnahme zu vereinen sind gerade für Familienbetriebe große Herausforderungen. Ein Hotelumbau in Au hat sich an diese Aufgabe herangewagt.

**Autorin:** Verena Konrad | **Fotos:** Adolf Bereuter

Schon von Weitem ist die Hotelanlage Am Holand zu sehen. Zwei Holzgebäude, verbunden durch eine Spange, die eine kleine Hof-situation schafft. Das Bestandsgebäude ist über 100 Jahre alt, neue Zubauten der letzten Jahre haben einen kleinen, familiär geführten Hotelbetrieb wachsen lassen, der sich nun abermals verändert.

Touristisches Bauen ist eine besondere Aufgabe. Intensive Nutzung, differenzierte Ansprüche und das Bewusstsein, nicht nur ein Ort für den Gast, sondern auch Arbeitsort mit großer Außenwirkung für das Dorf zu sein, prägen die unternehmerischen

Entscheidungen in diesem Bereich. So auch beim Umbau von „Am Holand“ in Au im Bregenzerwald. „Dieses Haus ist seit 1904 in Familienbesitz. Meine Eltern haben vor 14 Jahren mit einem Zusatzbau ein Hotel daraus gemacht. Vor gut acht Jahren habe ich den Betrieb zusammen mit meiner Frau Karin übernommen“, erzählt Sebastian Simma.

Für den Umbau hat sich der Bauherr und Hotelbetreiber Unterstützung von Christian Feldkircher und Albert Moosbrugger und ihrem Architekturbüro firm geholt. Beim ersten Besuch vor Ort im September 2020 ist schon klar, dass die Pandemie weitergeht und auch, dass der

Tourismus als Branche weiter mit massiven Einschränkungen zu kämpfen haben wird. Im Hotel Am Holand entscheidet man sich dafür, die zweite Bauetappe anzuschließen. Gut acht Monate später stehen wir im neuen, offenen Küchenbereich des Hotels und werden wenige Tage vor Öffnung durch die neuen Zimmer geführt. Alles wartet auf die ersten Gäste.

Die erste Bauetappe war 2018 mit der Neuerrichtung einer Wellnesslandschaft verbunden. „Wir sind mit dem Umbau zu einem Erwachsenenhotel geworden. Unsere Gäste suchen hier

**FORTSETZUNG** auf Seite 6

FORTSETZUNG der Geschichte Weiterbauen von Seite 5



1

„Unser Familienbetrieb ist lokal verankert. Wir haben daher auf die **Zusammenarbeit mit Fachleuten aus der Region** gesetzt.“

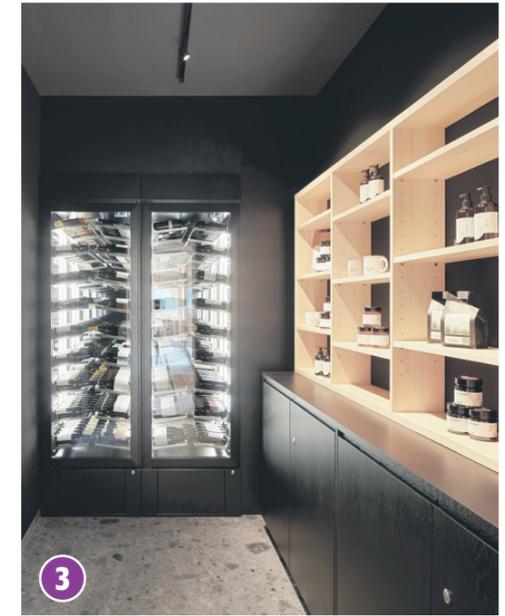
Sebastian Simma  
Bauherr



2



4



3

Eine Baukulturgeschichte von **vai** Vorarlberger Architektur Institut

Das vai ist die Plattform für Architektur, Raum und Gestaltung in Vorarlberg. Themenschwerpunkt 2021/22: Architektur und Bildung. Mehr unter: [www.v-a-i.at](http://www.v-a-i.at)

Mit freundlicher Unterstützung durch **zt:**

## Daten und Fakten

**Objekt** Hotel Am Holand, Au  
**Bauherr** Karin und Sebastian Simma  
**Architektur** firm Architekten, Lustenau  
[www.firm.ac](http://www.firm.ac)  
**Statik** ZTE Leitner, Schröcken  
[www.zte.at](http://www.zte.at)  
**Fachplanung** Bauphysik: GM, Schwarzenberg  
**Planung** 05/2020-01/2021  
**Ausführung** 02/2021-05/2021  
**Nutzfläche** 600 m<sup>2</sup>  
**Bauweise** Strick- und Ständerbau Holz; Massivholzdecken; Erweiterung Dachstuhl für Wellness; Warmdach mit Blecheindeckung; Hackschnitzelheizung; Wände: Weißstannentäfer; Böden: Kunststein, Buchenholz, Bituterrazzo; Decken: Holzakustik, Loden; Lehmputz; Kastenfenster: innen neu, außen Bestand  
**Ausführung** Sanitär, Heizung: AWA, Au; Elektro: Willi, Andelsbuch; Lüftung: Dietrich, Lauterach; Baumeister: Reich, Au; Spengler: Dietmar Albrecht, Au; Holzbau, Fassade und Innenausbau: Feuerstein, Au; Fenster: Feuerstein, Bizau; Holzböden und Täfer: BenJo, Bezau; Fliesen: Moosbrugger, Au; Küche: FHE Franke, Dornbirn; Tischler: Madlener und Oskar Beer, Au; Treppen: here, Au; Maler und Lehmputz: Malerei, Au; Ofen: Anton Beer, Schoppernau; u. v. m.

Erholung und Rückzug. Sie gehen wandern, kommen als Paare für eine kleine Auszeit, Gruppen von Freunden oder auch allein. Wichtige Anreize sind die Landschaft, Angebote aus dem Sport- und Kulturbereich in der Region und natürlich die gute Küche!“, lacht Sebastian Simma, der auch Küchenchef ist. Aus dem ehemaligen Stadel eines Bauernhauses wurde eine kleine Oase mit Sauna, Ruheräumen und Außenpool. „Aufgrund der Oberflächen, Materialien und der Belichtung entsteht eine besondere Atmosphäre, die diese Räumlichkeiten zum erwünschten Anker des Hauses werden lassen. Im Sinne der Nachhaltigkeit erfolgt die Energieerzeugung des Hotels künftig über eine neu errichtete Hackschnitzelheizung. Diese wird als separater Baukörper im Bereich der Parkplätze in den Hang eingebaut“, führt Architekt Christian Feldkircher bei der Besichtigung aus. Die Küche ist nun offen. „Ich arbeite ja oft alleine hier und der Kontakt zum Gast ist mir wichtig. So kann ich ein Auge auf alles haben und erreichbar sein und außerdem ist es für die Gäste schön zu sehen, dass wir hier alles selber machen. Das schafft Vertrauen in die Qualität.“ Die Stuben wurden belassen. „Hier haben wir nur repariert und ein bisschen neu aufgestellt. Die Fens-

ter waren ein Thema. Das Lichtkonzept ein besonderes Anliegen der Architekten. In einer Stube ist es ja nie wirklich hell und wir haben eine Beleuchtung gefunden, die unseren Betrieb atmosphärisch mitträgt.“ Die neuen Zimmer sind großzügig und wertig. Mitgestaltet vom Architekturbüro sind die Einbauten klar und gut platziert. Jedes Zimmer wirkt wie eine kleine Wohnung mit Eingang, Schlafbereich, hochwertigen Bädern. „Das sind die Kernthemen eines Hotels: guter Schlaf, schöne Umgebung, gute Serviceleistungen.“ In der letzten Kehre der Zufahrt ist hangseitig ein kleines Nutzgebäude ins Gelände gesetzt. Dort sind Abstellmöglichkeiten für Fahrräder und Sportgeräte sowie Infrastruktur wie Müllräume und die neue Hackschnitzelheizung untergebracht. „Das war uns besonders wichtig. Die Anlage wird regional mit Hackschnitzeln aus Au betrieben und von einem lokalen Unternehmen gewartet. Der Aufwand für so einen Betrieb muss auch kostenseitig funktionieren und wir haben uns das Thema Energie und Kosten gut angeschaut.“ Der neue Pool ist wunderbar für die Gäste, sein Betrieb brachte jedoch auch erhöhten Energiebedarf, den man definitiv nicht mehr mit Heizöl decken wollte.

1 Die neue offene Küche ist für den Hotel- und Küchenchef das Herzstück. Nahe am Gast und transparent in der Produktion.

2 Eingangsbereich mit Aufenthaltsqualität. Wenn es länger wird, gibt es eine Hausbar für die Gäste.

3 Jede Funktion braucht einen Ort. Weine und Kleinigkeiten aus der Region werden auch präsentiert.

4 In der ersten Etage des Zwischengebäudes hat eine großzügige Ruhelandschaft Platz gefunden.

5 6 7 Die neuen Zimmer punkten mit natürlicher Atmosphäre durch wertige, regionale Materialien, hochwertige handwerkliche Verarbeitung und wunderbare Ausblicke.



6



7



5